**大学及教工组**

**一、选择题**

1. 进口的预包装食品、食品添加剂应当有（ B ）标签；依法应当有说明书的，还应当有中文说明书。标签、说明书应当符合食品安全法以及我国其他有关法律、行政法规的规定和食品安全国家标准的要求，并载明食品的（ C ）以及（ D ）的名称、地址、联系方式。

 A 英文 B 中文 C 原产地 D 境内代理商

1. 餐饮服务提供者在发生食品安全事故时，应立即采取相应的控制措施，并按（ C ）有关规定及时报告有关部门。

A《餐饮服务管理法》

B《学校食品安全与营养健康管理规定》

C《餐饮服务食品安全监督管理办法》

D《中华人民共和国食品安全法》

1. 下列哪一项是特别较大食品安全事故（III级）。（ D ）

A 造成10例以上死亡病例的

B 造成伤害人数超过100人并出现死亡病例的

C 造成伤害人数在30-99人，没发现死亡病例的

D 造成伤害人数超过100人或出现死亡病例的

1. 发生食品安全事故的单位对导致或可能导致食品安全事故的食品及原料、工具、设备等，应立即采取封存等控制措施，并自事故发生起（ C ）小时内向所在地县级人民政府卫生行政部门报告。

 A 2 B 3 C 4 D 5

1. 以下哪项不是餐饮服务食物中毒现场调查的重点（ A ）。

A 查明中毒的致病因子 B 调查可疑食物的存放条件及加工方法

C 勘查可疑食品的加工场所 D检查可疑食物的加工设备及工用具

1. 《中国居民膳食指南（2016）》表述错误的是（ B ）。

A 杜绝浪费，兴新食尚 B 少盐少油，限糖禁酒

C 吃动平衡，健康体重 D 食物多样，谷类为主

1. 某预包装食物标签上标有“高钙”的字样，该声称属于（ B ）。

A 比较声称 B 含量声称 C 属性声称 D功能声称

1. 预包装食品的标签要求不包括（ C ）。

A 应符合法律法规的规定，并符合相应食品安全标准的规定

B 应通俗易懂，有科学依据，不得标示封建迷信、色情、贬低其他食品或违背营养科学常识的内容

C 应与食品或其包装物（容器）分离

D 不应标注或暗示具有预防或治疗疾病作用的内容，非保健食品不得明示或暗示具有保健作用

1. 以下不属于人体营养素的是（ D ）。

A 蛋白质 B 脂肪 C 矿物质 D 核酸

1. 生产经营的食品、食品添加剂的标签、说明书存在瑕疵但不影响食品安全且不会对消费者造成误导的，由县级以上人民政府食品药品监督管理部门责令改正；拒不改正的，处（ B ）罚款。

A 一千元以下 B 二千元以下 C 五千元以下 D 一万元以下

1. 餐饮服务提供者应在（ C ）公示食品安全投诉举报电话。

A 校长办公室 B 加工操作间

C 就餐场所醒目位置 D 校医务室

1. 合理营养指（ C ）。

A 多吃一些能为人体提供能量的糖类物质

B 多吃一些富含蛋白质的食物

C 均衡的摄入各类食物，比例适当，搭配合理

D 以肉、蛋、奶和水果为主

1. 位于中国居民“平衡膳食宝塔”（如图所示）的最底层，富含膳食纤维的食品是（ A ）。



A 甘薯（红薯） B 小麦 C 大米 D 白面包

1. 某同学为爸爸设计了一份午餐食谱：米饭、素炒黄瓜和炒白菜。这个食谱营养不够全面，加上下列哪种食物后可以让这份食谱更为合理。（ A ）

A 香菇牛肉汤 B 蘑菇豆芽汤 C 西红柿紫菜汤 D 小米粥

1. 合理烹饪的措施有（ C ）、科学切配、沸水烫料、上浆挂糊、勾芡保护、适当加醋、旺火速成。

A 热水洗涤 B 反复浸泡 C 合理洗涤 D 切后浸泡

1. （ D ）是提供能量的主要营养素。

A 蛋白质 B 钠 C 有机酸 D 碳水化合物

1. 我国食品营养标签上的核心营养素种类包括（ C ）。

A 能量，蛋白质，脂肪，碳水化合物，糖

B 能量，蛋白质，脂肪，碳水化合物，饱和脂肪酸

C 能量，蛋白质，脂肪，碳水化合物，钠

D 能量，蛋白质，脂肪，碳水化合物，胆固醇

1. 关于“地沟油”综合治理，提出了五个方面的政策措施，以下说法正确的是（ D ）。

A 强化企业主体责任 B 培育无害化处理和资源化利用企业

C 完善配套措施和技术手段 D 以上都是

1. 关于加强餐饮服务环节禁用亚硝酸盐监管工作的通知是（ C ）发布的。

A 2010年7月12日 B 2000年3月3日

C 2012年7月12日 D 2011年3月3日

1. 食品安全风险分析框架包括风险评估、风险管理和（ C ）。

A 风险理论 B 风险分析 C 风险交流 D 风险描述

1. 下列（ D ）不属于食源性疾病。

A 食源性寄生虫感染 B 食物中毒

C 食源性肠道传染病 D 糖尿病

1. 鲜黄花菜含有的天然毒素是（ B ）。

A 组胺 B秋水仙碱 C 皂素 D白果二酚

1. 《GB2760-2014食品添加剂使用标准》中食品添加剂按功能类别划分为（ B ）个大类。

A 20 B 22 C 24 D 25

1. 我国食品添加剂的中国编码系统是（ A ）。

A CNS B INS C E D CFR

1. 下列（ D ）不属于兽药。

A 抗生素类 B 磺胺类药物类 C 激素类 D DDT

1. 油炸薯片含有一定量（ A ），该物质是潜在的致癌物。

 A 丙烯酰胺 B 淀粉 C 油脂 D 蛋白质

1. 常见的食品灭菌或抑菌方法有（ D ）。

A 添加防腐剂 B 煮沸法 C低温法 D 以上都是

1. 良好操作规范的英文缩写是（ D ）。

A HACCP B SSOP C ISO22000 D GMP

1. AA级绿色食品的标志（ B ）。

A ![4873157_115831066382_2[1]]() B 

C  D 

1. 《中华人民共和国食品安全法》是从（ D ）起施行。

A 2015年1月1日 B 2015年5月1日

C 2015年6月1日 D 2015年10月1日

1. 《中华人民共和国食品安全法》包括 （ D ）。

A 九章共一百零一条 B 十章共一百零一条

C 九章共一百零四条 D 十章共一百五十四条

1. 国家食品安全标准的性质是（ C ）。

A 鼓励性标准 B 引导性标准 C 强制性标准 D 自愿性标准

1. 食品生产经营者应当依照（ C ）从事生产经营活动，建立健全食品安全管理制度，采取有效管理措施保证食品安全。

A、企业食品安全管理制度 B、食品生产经营者要求

C、法律、法规和食品安全标准 D、食品安全地方政府负总责要求

1. 对餐饮服务活动进行监督管理的部门是（ A ）。

A 国家市场监督管理部门 B 国家食品药品监督管理部门

C 国家卫生健康委员会 D 国家农业部门

1. 从事接触直接入口食品工作的人员患有痢疾、伤寒、（ A ）病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道传染病以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病时，食品生产经营者应当将其调整到其他不影响食品安全的工作岗位。

A 甲型 B 乙型 C 丙型 D 丁型

1. 微波炉加热食品时一定要选用微波炉适用的餐具盛放食品，下列可用于微波炉加热的餐具是（ B ）。

A 不锈钢餐具 B代号为5（聚丙烯）的塑料制品餐具

C 代号为6（聚苯乙烯）的塑料制品餐具 D仿瓷（密胺）餐具

1. 农药残留是指农药施用后，残存于生物体、农副产品和环境中的微量农药原体、有毒代谢物、分解物和杂质等。下列哪种方法不适宜去除蔬菜水果农药残留（ C ）。

A 浸泡洗涤 B 漂烫处理 C 切后浸泡 D 去皮

1. 食物中毒的特点是潜伏期短，突然性、集体性爆发，多数表现为肠胃炎的症状，并和食用某种食物有明显关系。食物中毒发生时急救处理措施正确的是（ D ）。

A 催吐、洗胃 B 及时就医

C 禁止再食用可疑食物  D 以上都是

1. 剩饭菜放进冰箱后，正确的处理方法是（ Ｄ ）。

A 只要菜没有变味什么时候都可以吃

B 存放时间不超过一星期就可以吃

C 饭菜变味了但经加热就可以吃

D 剩饭菜无感官性状异常的前提下须彻底再加热并尽快食用

1. 食品冷冻是指将食品或原料置于冰点温度以下，以保持冰冻状态的贮存过程，冷冻温度的范围宜低于（ B ）。

A -10℃ B -12℃ C -14℃ D -18℃

1. 肉类食品中含胆固醇最高的部位是（ A ）。

A 内脏  B 肌肉 C 骨骼 D 动物血

1. 大蒜形成大蒜素的最好加工方法是（ B ）。

 A 切碎  B 捣碎成泥且放置10～15分钟  C 炒熟吃  D 加盐生拌

1. 保温存放的膳食，应该在食用前一直保持在（ B ）以上。

A 50℃  B 60℃  C 70℃ D 80℃

1. 食用农产品的质量安全管理，应当遵守（ D ）。

 A 食品安全法 B 食品卫生法

 C 产品质量法  D 农产品质量安全法

1. 餐饮服务从业人员上岗时不符合规范的是（ C ）。

A 穿戴清洁的工作服、工作帽

B 有腹泻、化脓性皮肤病者不得从事接触直接入口食品的工作

C 涂指甲油

D 佩戴的手表、戒指、耳环等饰物不得外露

1. 根据国家有关规定，下列哪种业态不属于餐饮服务许可的范围（ B ）。

A 小吃店  B 食品摊贩 C 学校食堂  D 集体用餐配送单位

1. 食品生产经营者应当依照《食品安全法》的规定，建立食品安全（ A ），保证食品可追溯。

A 追溯体系 B 诚信体系  C 信用记录 D 追踪体制

1. 食品安全风险监测工作人员有权进入相关食用农产品种植养殖、食品生产经营场所采集样品、收集相关数据。采集样品应当按照（ A ）支付费用。

A 市场价格   B 出厂价格   C 协议价格   D 成本价格

1. 凉菜专间每餐(或每次)使用前应进行（ B ）。

A 空气消毒和操作台清洗 B 空气和操作台消毒

C 地面消毒 D 操作台清洗

1. 餐饮业卫生量化分级管理A、B、C、D级的含义是（ A ）。

A A、B、C、D级代表餐馆卫生等级，A级代表卫生优秀，B级代表卫生规范，C级代表卫生基本合格，D级代表存在一定卫生问题，需要限期改进。

B A、B、C、D级代表餐馆环境，A级代表就餐环境高档，B级代表就餐环境较好，C级代表就餐环境一般，D级代表就餐环境不好。

C A、B、C、D级代表餐馆消费水平，A级代表餐馆消费水平很高，B级代表餐馆消费水平较高，C级代表餐馆消费水平一般，D级代表餐馆消费水平低

D A、B、C、D级代表餐馆规模，A级代表餐馆规模很大，B级代表餐馆规模较大，C级代表餐馆规模一般，D级代表餐馆规模小。

1. 裱花蛋糕可以在下列哪个区域内进行操作。（ B ）

A 可在专间也可在专用操作区内 B 专间 

C 专用操作区 D 熟食间

**二、判断题**

1. 危害是指食品中存在或因条件改变而产生的对健康不良作用的生物和化学等因素。（错）
2. 单核细胞增生李斯特菌是一个在4℃下仍然能生长繁殖的常见食源性致病菌，所以食用未加热的冷藏食品会增加发生食物中毒的风险。（对）
3. 黄曲霉毒素是引起人类原发性肝癌的重要因素，其主要污染食品是花生及其制品、玉米及其制品。（对）
4. 中国居民膳食指南提倡每天摄入适量的粗粮。（对）
5. 兽药残留指畜禽等动物用药后，蓄积或贮存在动物细胞、组织和器官内的药物原形、代谢产物以及杂质。（对）
6. 绿色食品是指遵守可持续发展原则，按照特定生产方式生产，经专门机构认定，许可使用绿色食品标志的，无污染的安全、优质、营养类食品。（对）
7. 餐饮服务企业应当建立食品原料、食品添加剂、食品相关产品进货查验记录制度。（对）
8. 餐饮服务单位的卫生安全状况主要取决于食品安全管理。（对）
9. 清洁与消毒的区别是，前者是清除不可见的有害物，后者是清除可见的有害物。（错）
10. 留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，在冷藏条件下存放48小时以上，每个品种留样量不少于125g。（对）
11. 餐饮服务单位区域内可以圈养和宰杀活体动物。（错）
12. 我国居民补钙的主要食物来源应是薯类。（错）
13. 橄榄油的营养价值非常丰富，富含单不饱和脂肪酸。（对）
14. 预包装食品是指预先定量包装或者制作在包装材料和容器中的食品，包括预先定量包装以及预先定量制作在包装材料和容器中，并且在一定量限范围内具有统一的质量或体积标识的食品。（对）
15. 《GB 7718-2011 预包装食品标签通则》于2011年4月20日公布，自2012年1月1日正式实施。（错）
16. 洗手是个人卫生的最重要一项，宁多勿少。（对）
17. 学校食堂留样应由专人管理留样食品、记录留样情况，记录内容包括留样食品名称、留样时间（月、日、时）、留样人员等。（对）
18. 食品受到微生物污染后就会让食用者致病。（错）
19. 由于亚硝酸盐与食盐外观上很接近，容易误食造成食物中毒，因此学校食堂应该加强亚硝酸盐的保管和使用。（错）
20. 加碘食盐属于强制标示营养标签的预包装食品。（对）
21. 营养成分表的基本要素包括表头（即“营养成分表”）、营养成分名称、含量（包括数值和表达单位）、NRV%，但不包括方框。（错）
22. 食品广告的内容应当真实合法，不得含有虚假、夸大的内容，但可以涉及疾病预防、治疗功能。（错）
23. 餐饮加工区的排水沟流向应由高清洁操作区流向低清洁操作区，并有防止污水逆流的设计（最常用的设计就是排水沟有一定的坡度）。（对）
24. 任何单位和个人有权向政府职能部门投诉、举报食品生产经营中的违法行为，报告发现的不安全食品。（对）
25. 金黄色葡萄球菌是一种常见的食源性致病菌，在自然界中无处不在，常见于皮肤表面及上呼吸道，其产生的肠毒素是引起食源性疾病的主要原因。（对）
26. 有些人喝奶致腹胀、腹泻，主要原因是机体缺乏蛋白质酶 。（错）
27. 餐饮服务提供者取得的《餐饮服务许可证》，不得转让、涂改、出借、倒卖、出租。（对）
28. 餐饮服务提供者应当制定食品安全事故处置方案，定期检查各项食品安全防范措施的落实情况，及时消除食品安全事故隐患。（对）
29. 食品的交叉污染是指通过生的食品、食品加工者、食品加工环境或工具把生物的、化学的污染物转移到食品的过程。（对）
30. 食品加工过程中成品与半成品可以混合存放。（错）
31. 食品安全是指经过高温灭菌过程，食品中不含有任何致病微生物。（错）
32. 餐饮加工的废弃物至少应每天清除一次。（对）
33. 对餐饮服务人员来说，允许穿戴工作服走出工作区。（错）
34. 凉菜专间内应当由专人加工制作，非操作人员不得擅自进入专间。（对）
35. 在配置凉菜的专间内可以从事与凉菜加工无关的活动。（错）
36. 生产经营不符合卫生标准的食品，造成严重食物中毒或者其他严重疾患，对人体健康造成严重损害的，依法追究民事责任。（错）
37. 为防止鼠类侵入，食品生产经营单位设置的金属隔栅或网罩，其网眼孔径应该小于6mm。（对）
38. 食品生产经营人员在进行健康检查，取得健康证以后，无需再进行健康检查。（错）
39. 保证绿叶蔬菜的供给，能促进体内合成的物质是维生素A。（对）
40. 食品经营者采购食品，应当查验供货者的许可证和食品合格的证明文件。（对）
41. 严禁在馒头、包子等小麦粉及其制品中使用硫酸铝钾和硫酸铝铵（含铝添加剂）。（对）
42. 洗刷餐具应有专用水池，不得与清洗蔬菜、肉类等其他水池混用。（对）
43. 餐饮具和工用具的消毒方法应首选化学消毒法。（错）
44. 长期冷藏的食品应定期检查质量，注意有无脂肪酸败迹象，尤其是鱼、肉脂肪变黄，应及时处理。（对）
45. 食品配料含有或生产过程中使用了氢化和（或）部分氢化油脂时， 在营养成分表中还应标示出脂肪酸的含量。（错）
46. 使用化学消毒法消毒餐具时，配好的消毒液一般每8小时更换一次。（错）
47. 把生食品和熟食品混放在一起，会产生交叉污染，食用被污染的熟食后容易造成食物中毒。（对）
48. 经过化冻的鱼肉类，可以反复冷冻。（错）
49. 烤面包中损失最大的营养素是维生素B1。（对）
50. 《食品安全法》规定，禁止将剧毒、高毒农药用于蔬菜、瓜果、茶叶和中草药材等国家规定的农作物。（对）
51. 扁豆中含有植物红细胞凝集素，食用未熟的扁豆后会出现恶心、呕吐、腹泻、腹痛等症状。（对）
52. 绿色食品产品编号用于绿色食品证书，形式为LB-XX-XX XX XX XXXX A，其含义按顺序是:“绿标”汉语拼音缩写、产品分类、批准年度、批准月份、省份(国别)、当年序号、产品级别。（对）